

FAIT MAISON
**LES
GENS
HEUREUX**

Entrées

Menu
DE DECEMBRE
(DU 01/11 AU 27/12)



Crème de lentilles, lait de coco et épices



Œuf marbré caramel, sauce soja, mayonnaise au basilic thaï



Gravelax de saumon aux agrumes et aneth, salade d'endives et noix



Plats

Blanquette de veau

Servi avec riz blanc et carottes glacées

Poisson du jour sauce gastrique* à l'orange



Servi avec écrasé de pommes de terre, panais et vanille de Madagascar

*Sauce gastrique = réduction de sucre et de vinaigre



Risotto butternut, champignons et noisettes

Burger de bœuf effiloché, sauce ranch maison

Servi avec pommes de terre grenaille et salade

Tartare de bœuf coupé au couteau



Préparé avec coriandre, câpres et oignons

Servi avec pommes de terre grenaille et salade

Desserts

Crumble-cake pommes, citron, gingembre

Panna cotta au thé tchaï et compotée de poires, vanille de Madagascar



Fondant chocolat, caramel au beurre salé à la fève de tonka

Plat unique : 17€ - 1/2 formule : 25€ - formule complète : 29€

Plat de la semaine :
regardez l'ardoise en salle !

Tableau des allergènes à disposition!